

MAZURSKA BABKA ZIEMNIACZANA

Ingredients

1.5kg (3 lb 5oz) ziemniakow
150g(5oz) bekonu
2 łyżki oleju rzepakowego lub z oliwek
2 cebule drobno pokrojone + 2 ząbki czosnku (zmiadzone)
2 jajka
1 łyżka maki
3 łyżki kremowej smietanki
1 łyżka suchego majeranku, sol, biały i czarny pieprz do smaku

1. Zagrzac piekarnik do 350F i nasmarowac tuzszczem okragla forme lub forme podluzna, jak na bochenek chleba
2. Ziemniaki zetrzec na tarce z malymi oczkami. Poczekac kilka minut ,az na powierzchni utartych ziemniakow pojawi sie woda. Zebrac ta wode do osobnego naczynia i poczekac ,az wytraci sie krochmal na dnie. Wowczas odlac wode a krochmal dodac do utartych ziemniakow.
3. Pokroic bekon i usmazyc na patelni na srednim ogniu ,az bedzie chrupiacy, nastepnie ostudzic i wowczas dodac do ziemniakow.Na tej samej patelni na oliwce usmazyc cebule ,az bedzie miękka (okolo 5 minut), dodac czosnek i podsmazac jeszcze 2-3 minut. Poczekac nalezy ,az mieszanka cebuli i czosnku wystygnie i wtedy dodac je do ziemniakow.
4. Ubic bialka jajek na sztywno, dodac do nich zoltka i wymieszac razem na jednolita mase. Dodac je do masy ziemniaczanej i teraz dodac tez make i smietanke.
5. Doprawic majerankiem, sola oraz bialym i czarnym pieprzem.
6. Gotowa mase przelozyc do wysmarowanej tuzszczem formy(babka powinna byc wysoka na ok 5-6cm), piec nalezy ok 50 minut do 1 godziny.Sprawdzic nakluwajac patyczkiem, jesli jest suchy -babka jest gotowa.

Upieczona “babka”powinna miec zloty kolor i chrupka powierzchnie.
Jest delikatna i rozplywa sie w buzi. Smacznego!

